

兴化市联富食品有限公司

文件编号：01	成品规格表	发布日期：2019.12.13
		生效日期：2019.12.13
版号：第一版	梅子粉制品	页码：1/1

一、感官指标：

1. 外观：具有该产品应有的色泽
2. 气味与滋味：正常梅子味，无异味
3. 杂质：无肉眼可见杂质
4. 组织状态：呈均匀粉末状，无结块

二、理化指标：

1. 水分，%： ≤ 15.0
2. 铅（以Pb计），mg/kg： ≤ 0.9
3. 砷（以AS计），mg/kg： ≤ 0.5

三、卫生指标：

1. 致病菌：不得检出

四、包装及储运：

1. 内：单层塑料袋 外：牛皮纸袋
2. 保质期：18个月
3. 储存温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 湿度 $\leq 60\%$

审核：宋展

制表：赵晶

产品成分：

青梅、盐

产品工艺：

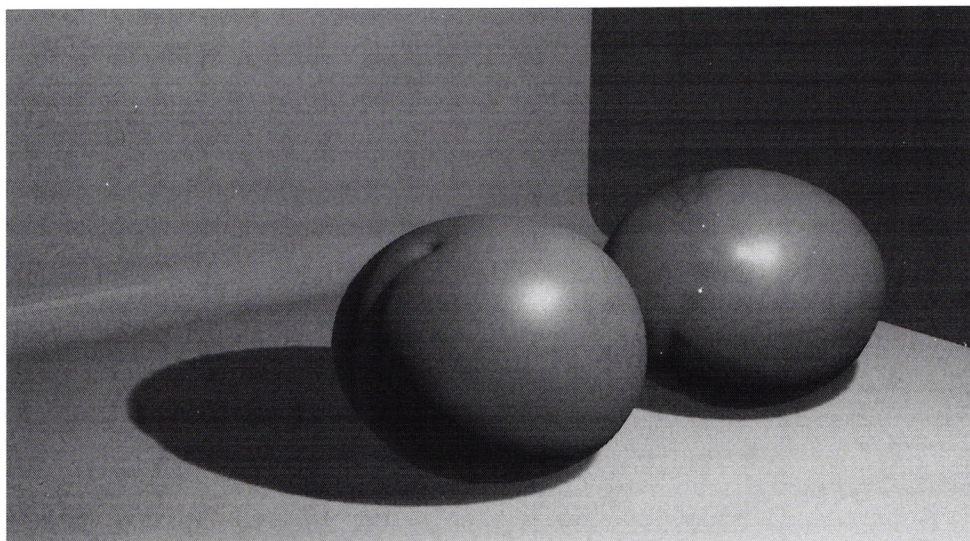
遴选新鲜青梅

以盐腌渍

腌渍期：三个月

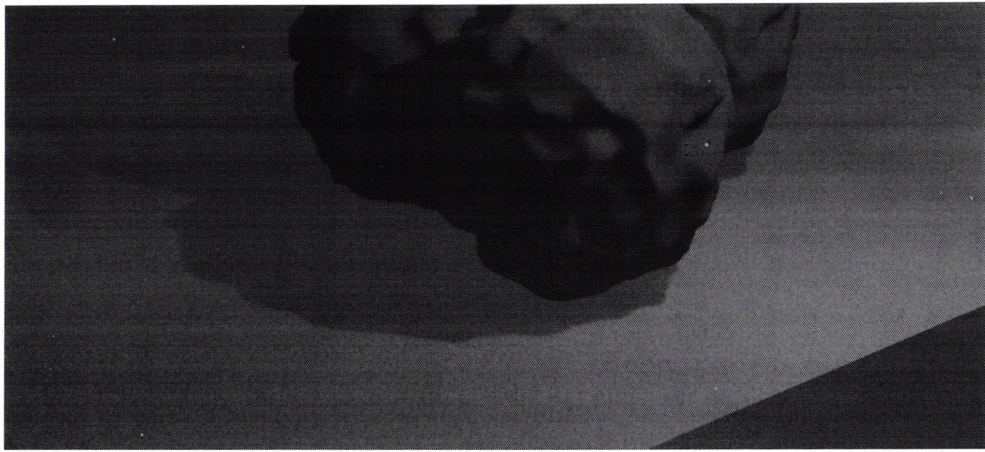
干燥、控制水分含量在13%-14%

研磨成粉状



遴选新鲜青梅





腌渍成咸梅后，再进行干燥

